



RÉMY COINTREAU

報道関係各位

2022年2月1日

レミー コアントロー ジャパン株式会社

コアントローのシグネチャーカクテル「オリジナル・マルガリータ」を讃える イラストが描かれたデザインボトル『リミテッド・エディション』を発売



レミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区/代表取締役代理ティレル・ポール）が販売する、プレミアムオレンジリキュール「コアントロー」は、1948年にオリジナル・マルガリータが誕生したメキシコへの旅をイメージした、伝統と現代らしさを融合した、アイコンックなデザインボトルとなる『リミテッド・エディション』を2022年2月1日より発売します。

※このリミテッド・エディションは数量限定となります。

このたび、フランス、マルセイユを拠点に活動する国際的なアート企業「ザ・トロピクール・カンパニー」のアーティストが、コアントローのボトルに新しい感性を吹き込むかのように、生き生きとしたトロピカルなポップアート風ラベルを創作しました。このアートワークを生み出したのは、熱帯を無限のインスピレーションの源とする「ザ・トロピクール・カンパニー」と、デザイナーのフロリエン・ヴィールです。彼は巧みな色使いで、生命感あふれる鮮やかなイラストレーションを描き、それはまさに、メゾンコアントローのアイコンックなカクテルである“オリジナル・マルガリータ”へのオマージュといえます。ボトルに描かれている、大きなくちばしを持ったのんびり屋な鳥、“トロピクール”が住む豊かな世界は、自然なラインも幾何学的な形も巧みに操り、クロマトグラフィックな色調の常識に挑戦するフロリエン・ヴィールが大切にしている世界そのものです。鮮やかな色彩を纏ったリミテッド・ボトルの各面から放たれるエキゾチックな趣や、オレンジリキュールとマルガリータをイメージさせるわくわくするような色彩は、抗いがたい旅の魅力を放ちます。

「コアントロー」のシグネチャーカクテルとなる“オリジナル・マルガリータ”は、1948年にアカプルコにて、桁外れに贅を尽くしたパーティーをホストすることで知られる、裕福なアメリカ社交界のマダム、マーガレット・セイムズが、彼女のお気に入りの2つのスピリッツ、コアントローと、テキーラを使って新しいカクテルを創作したことから始まります。以来、コアントロー・オリジナル・マルガリータはどのようなシーンにも合う万能性と、精彩を放つ新鮮さで人々を魅了し、“真のクラシックカクテル”の代表として世界中で愛されています。マーガレット・セイムズに、「コアントローを使ってないマルガリータなんて、塩が付いてないより価値がないわ」と言わしめるほど、“オリジナル・マルガリータ”には「コアントロー」が欠かせないものとなっています。

コアントロー インターナショナル・ブランド・ディレクター、ファニー・クトロンバーグは、「500種類以上のカクテルに使われているコアントローは、その確かな品質と、アイコンであるマルガリータのオリジナルレシピのベースとなっていることから、世界のカクテルシーンでは欠かせない存在となっています。マルガリータが誕生して以来、世界的な成功を収め、現在世界で5番目に人気のあるカクテルとなっています。マルガリータは、プロフェッショナルから熱狂的なカクテル愛好家まで、幅広い人々を魅了しています。」と語っています。



RÉMY COINTREAU

■ トロピクール・オリジナルシェイカープレゼントキャンペーン

レミーコアントロージャパンでは、新エディションの販売を記念して、2022年2月1日から2022年3月31日まで、ご応募いただいた方の中から、抽選で222名さまにコアントローオリジナルシェイカーが当たる、『トロピクール・オリジナルシェイカープレゼントキャンペーン』を実施いたします。

※ご応募はこちらから：<http://cointreau-cp.rececmp.com/>



■ ホテル椿山荘東京とのコラボレーション

2022年2月1日から2022年3月31日まで、ホテル椿山荘東京にて『～輝くひとに贈る～コアントローXホテル椿山荘東京』を展開。ホテルのエレガントな空間で、カクテルや、スイーツなど、コアントローを使ったさまざまなメニューをご賞味いただけます。

※特設サイト：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/remycointreau/>



■ コアントローについて

1849年の誕生以来、ラ・メゾン・コアントローは、創造というエネルギーを糧として進化してきました。バランスのとれた澄んだリキュールは、確かな目を持つクリエーターの手で生み出された本来の特徴を失うことなく保っています。卓越した個性は、ラ・メゾン・コアントローのマスターディスティラー、キャロル・カントンに託された繊細極まる仕事 — スイートオレンジとビターオレンジ 2種類のピール（果皮）とエッセンスを徹底的に選択しブレンドすることから生まれます。コアントローは、プレミアムリキュールとして世界5大陸で長い歴史を積み重ねてきました。優れた品質でミクソロジストたちを魅了し、世界中の名だたるバーで確固たる地位を確立しています。

（公式ウェブサイト：<https://www.cointreau.com/jp/ja/>）



※上記パッケージは「リミテッド・エディション」です。

■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン株式会社 マーケティング部 03-6441-3025

Mail:RCJ_PR@remy-cointreau.com